

APEGADAS QTA. VELHA GRANDE RESERVA DOURO TINTO 2012

Medalha de prata no Concurso “Mundus Vini” – Alemanha 2015

Vinificação: Desengace total. Fermentação pré fermentativa a frio. Fermentação alcoólica com controlo moderado da temperatura e remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiou durante 17 meses em barricas novas de carvalho francês. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

Castas: Touriga Nacional 80 %, Touriga Franca 16 %, Tinta Roriz 2 %, Tinta Barroca 2 %.

Cor: Vermelha opaca com auréola violácea.

Aroma: Jovem, doce, floral e fresco revelando a presença da Touriga Nacional. Em segundo plano sentimos os frutos silvestres e os aromas a tosta e a especiarias originando complexidade e profundidade ao conjunto.

Paladar: Ataque macio e sedoso, taninos firmes mas envoltos em fruta preta o que transmite uma sensação doce. Explosão de aromas em boca. Final muito longo e fresco, mas com charme e muita elegância.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16 °C a 18 °C. Se apreciado novo, recomendamos a sua decantação antes de ser servido.

Potencial de envelhecimento: até 2030

Álcool: 14,4 %Alc/Vol.

Acidez Total: 6 g/l

pH: 3,36

Açúcares Totais: 0,4 g/l

SO₂ Total: 106 mg/l

Engarrafado em: Junho 2014

Comercializado a partir de: 2015

Enólogo Responsável: Rui Cunha (ruiwinedoctor@gmail.com)

www.apegadas.co.pt



Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.